

【報道関係各位】

2015年10月26日
株式会社 わたや

カップラーメンも「グルメ」に変わる魔法の一滴

小千谷のそば屋が作った「みどりのラー油」がおしゃれな小瓶にリニューアル、利用シーン拡大！

11月11日(めんの日)より販売開始！

小千谷市を中心にへぎそば専門道を展開する創業94年の株式会社わたやは、当社開発のみどりのラー油を11月11日よりリニューアルします。

みどりのラー油は、そばの美味しさを引き立てる調味料として一昨年より開発販売中で、かぐら南蛮のすっきりとした優しい辛さと独自の旨み、さわやかな香りが素材の良さを引き立て、さらに美しい緑色が料理の色合いを際立たせると、好評をいただいております。この評価から、みどりのラー油が「そば」以外にも幅広くお使い頂けるのではとの思いから、今回、装いも新たにリニューアルし、新しい調味料として活用の提案を強化致します。

原料となる唐辛子「かぐら南蛮」は地元小千谷の特産野菜であり、中越地震以降過疎化が進んだ塩谷地域をはじめとする中山間地で生産されています。本商品はその支援を目的として作られ、今後の復興に欠かせない商品となりつつあります。

発売当初、お客様から現状の瓶(100g)では大きすぎて使い切れない、もう少し小さな瓶で価格を抑えて欲しいとの意見を頂き、今回リニューアルに踏み切りました。デザインもこれを機に、よりシンプルで上品なイメージに仕上げ、ターゲットである女性の目に留まるように致しました。

このリニューアルを機会に販売エリアを首都圏・関西圏にまで広げ、百貨店・高級スーパー等への取り扱いを開始します。

かぐら
南蛮

<おすすめの食シーン>

- ・日常食のスープやラーメンなどに数滴たらすだけで劇的な味の変化が楽しめます。
- ・冷奴、そばうどんの薬味として、これからの季節は鍋物の薬味にも美味しくお使いいただけます。
- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼなど、オリーブオイルの代わりにおすすめです。
- ・生野菜に塩とラー油をかけてちょい辛サラダの出来上がり！

* などなど和洋中、世界のあらゆる料理に使えます！

<商品概要>

商品名 みどりのラー油

価 格 734円(税込)

内容量 45g

主な販売先

百貨店・高級スーパー・専門店等
販売エリア

北海道・九州・沖縄を除く全国

◎みどりのラー油・Facebook ページ
「みどりのラー油」で検索！

この件に関する問い合わせ先

小千谷名物 へぎそば 株式会社 わたや

株式会社 わたや 〒947-0042 新潟県小千谷市平沢1-8-5 (わたや平沢店)

TEL 0258-83-0588 FAX 0258-83-0587

E mail info@watayasoba.co.jp 担当 和田正樹